Amarone della Valpolicella „ Pietro dal Cero ” DOCG 2019 Ca dei Frati 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0204721

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina vypěstovaných na italských vinicích Veneto. Valpolicella - suché

Byly doby, kdy členové rodiny Dal Cero byli z Verony. Dnes se Igino, Gian Franco a Anna Maria vrátili do zemí východně od Verony, rodiště jejich otce Pietra, kterému je tato láhev věnována, aby znovu navrátili svou historii a znovu si vychutnali vítr z těchto míst. Toto ikonické víno bylo vyrobeno z nejlepších vín z produkce Verony na světě, Amarone.

Rubínová barva zaujme svým tónem a intenzitou. Ovoce je bujné s velmi příjemnou višňovou chutí, sloučené s náznaky čokolády a sladkého koření. Jemnost zvyšuje květinová složka, fialové růže. Balsamické tóny se objevují s rostoucím otevřením tohoto vína, společně s náznaky badyánu a divokého angreštu. Terciární prvky jsou jemné a zanechávají dojem příjemných tónů arabiky a jemného tabáku.

Svůj nejvyšší výraz u stolu najde se zkušenými sýry, dobře vařeným masem, dušenými pokrmy a zvěřinou.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Amarone della Valpolicella „ Pietro dal Cero ” DOCG 2019 Ca dei Frati 0.75 l

Popis

Víno s kouskem historie. Po dlouhých letech se Igino, Gian Franco a Anna Maria vrátili na východní stranu Verony, rodného místa jejich otce Pietra, kterému je tato láhev věnována, aby znovu objevili svou historii a znovu si vychutnali krásy těchto míst. Tohoto dosahují s výjimečným vínem Verony, Amarone. Víno s náročným procesem výroby zůstává 24 měsíců v barikových sudech, následuje 12 měsíců v oceli. První zmínky o panství Ca Dei Frati pocházejí již z roku 1782, ačkoli moderní vinařství se začalo formovat až v roce 1939. Felice Dal Cero rozpoznal vynikající vinařský potenciál Lugany na břehu Gardského jezera a pustil se do výsadby vinic, aby svůj sen uskutečnil. Dnes vinařství vedou tři Feliceho vnuci a je všeobecně považováno za nejlepší vinařství v Luganě s přibližně 200 hektary vinic. Toto nádherné Amarone je pojmenováno po Pietrovi, Feliceho synovi, který sehrál klíčovou roli v příběhu panství i širšího regionu a v roce 1967 pomohl Luganě získat oficiální status DOC jako apelace. Jeho stejnojmenné víno je vyrobeno z nejkvalitnějšího ovoce z vinice Luxinum, která se nachází pod horou Monti Lessini. Hrozny se ve vinařství suší podle tradice po dobu 4 měsíců, aby se zintenzivnila a zkoncentrovala chuť a cukry. Poté se fermentují a mladé víno zraje 24 měsíců v dubových sudech a následně 12 měsíců v ocelových tancích. Před uvedením na trh pak víno zraje dalších 24 měsíců v láhvi. Tento dlouhý proces zrání dává vzniknout pozoruhodně uhlazenému a elegantnímu Amarone, které překypuje komplexními vrstvami sušeného ovoce, zralých drcených bobulí a třešní a kořením z doutníkové krabice a vanilky z dubového zrání. Doporučujeme víno před podáváním několik hodin dekantovat, aby se plně projevila krása tohoto komplexního a silného Amarone.

Hlavní parametry

Značka	Ca 'Dei Frati
Druh	italské ikonické víno Amarone ze sušených hroznů
Barva	červená
Odrůda	Corvina, Molinara
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Veneto & Benátsko
Oblast & obec	Valpolicella
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	2019
Zrání	v dubových sudech, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Ca 'Dei Frati Azienda Agricola, Via Frati, 22, 25019 Sirmione BS, Itálie
Výživové údaje	Nutriční hodnoty na 100 ml Energie: 390 kJ – 94 kcal Tuky: 0 g z toho nasycené mastné kyseliny: 0 g Sacharidy: 1,9 g z toho cukry: 0,5 g Bílkoviny: 0 g Sůl: 0 g